

Burger bakar Abang Burn cepat dimasak

» Siap 15 minit
resipi graduan
UPM buka
13 cawangan

Oleh Hazwan Faisal
Mohamad
hazwanfaisal@bh.com.my

putera Food Artist berkata, sebelum bergelar usahawan, beliau pernah berkhidmat di sebuah firma audit selama tujuh bulan sebelum menyertai Malaysia Venture Capital Management Bhd (MAVCAP) sebagai penganalisis.

Katanya, ketika di MAVCAP, Ketua Eksekutifnya, Husni Salleh (kini Ketua Eksekutif Unit Pene-
raju Agenda Bumiputera) pernah melontarkan soalan kepadanya yang dari situ menjadi titik permulaan kepadanya untuk menjadi usahawan.



Ketika kebanyakan golongan yang sebayanya lebih selesa bekerja makan gaji, namun Sabrie Salleh lebih cenderung untuk berniaga.

Pemuda berusia 27 tahun yang menamatkan pengajiannya di Universiti Putra Malaysia (UPM) pada 2009 dengan Ijazah Sarjana Muda Perakutan itu sudah membuka 19 cawangan restoran menerusi syarikat, Bumiputera Food Artist (M) Sdn Bhd, iaitu pemilik jenama restoran Burger Bakar Abang Burn (BBAB).

Sebanyak 13 daripada cawangan restoran itu diusahakan oleh francais. Sewaktu ditemui di restoran milik BBAB di Bandar Sri Permaisuri, Kuala Lumpur baru-baru ini, Sabrie yang bertindak sebagai Pengarah Urusan Bumi-

"Beliau bertanya apa yang ingin saya lakukan dalam tempoh lima tahun akan datang. Saya menjawab mahu menjadi usahawan dan mempunyai perniagaan sendiri.

"Kemudian, beliau berkata jika ingin bergelar usahawan, maka perlu masuk ke dalam dunia itu, bukan hanya melihat dari tepi seperti yang sedang anda lakukan sekarang," katanya.

Selepas enam bulan di MAVCAP, Sabrie akhirnya nekad untuk berhenti dan mahu menumpukan sepenuhnya kepada usaha mencapai impiannya menjadi seorang usahawan, dengan perniagaan pertamanya adalah membuka kedai produk daging beku, Perfect Fresh and Frozen di Kajang, Selangor secara francais pada 2010.

Setahun selepas itu, beliau

cuba menceburi perniagaan makanan dan minuman (F&B) apabila membuka restoran pertama miliknya, Heritage Food di Bangsar membabitkan pelaburan kira-kira RM500,000 yang diperoleh daripada kenalan yang bertindak sebagai pelabur utama.

Belajar dari kesilapan

Namun, katanya tidak sampai setahun beroperasi kedai itu terpaksa ditutup kerana tidak mencatat jualan memberangsangkan seperti yang diharapkan.

"Memang kecewa, namun dari situ saya belajar sesuatu yang penting hasil daripada kesilapan strategi sendiri apabila membuka restoran yang menjual makanan pada harga murah tetapi terletak di lokasi premium.

"Ia menyebabkan tidak ramai pelanggan yang datang kerana

beranggapan restoran itu menjual makanan pada harga tinggi," katanya yang menganggap kegagalan itu sebagai satu pengalaman penting baginya.

Pada 2012, beliau melihat potensi dalam industri burger bakar yang ketika itu sedang hangat di pasaran terutama dalam kalangan golongan muda dan mengambil keputusan untuk menyertainya.

Dari situ, bermulalah perjalanan BBAB dengan cawangan pertamanya dibuka pada Mei tahun lalu di Taman Dagang, Ampang, Selangor.

"Ingin saya tegaskan bahawa bukan kami yang menjadi perintis dalam industri burger bakar, namun menjadi sasaran kami untuk muncul sebagai peneraju dalam industri ini," kata Sabrie.

Antara pembaharuan yang dibawakan Sabrie pada awal perniagaannya ialah memastikan produknya dapat disiapkan dan dihidangkan kepada pelanggan dalam tempoh 15 minit.

Berdasarkan pemerhatian terhadap pengusaha burger bakar lain, beliau mendapati pelanggan terpaksa menunggu lama sehingga berjam sebelum mendapatkan makanan mereka.

Tidak gentar persaingan

"Ia adalah satu kelemahan yang perlu dibaiki kerana waktu menunggu yang terlalu lama boleh menyebabkan pelanggan bosan dan tidak mahu datang ke restoran kita lagi.

"Dari situ, saya cuba mewujudkan satu sistem bagi memastikan pelanggan tidak perlu menunggu terlalu lama dan setakat ini kami berjaya melakukannya," katanya.

Tambahnya lagi, beliau juga tidak gentar dengan persaingan, malah menggalakkan ia berlaku kerana yakin mampu merancakkan lagi industri itu.

"Saya percaya bila ada persaingan, ia akan meningkatkan permintaan serta pertumbuhan pasara-

Bukan kami yang menjadi perintis dalam industri burger bakar, namun menjadi sasaran kami untuk muncul sebagai peneraju dalam industri ini"

Sabrie Salleh,
Pengarah Urusan Bumiputera Food Artist

ran itu sendiri. Selain itu, ia juga memastikan semua peserta lebih kreatif dan inovatif dalam memikirkan strategi baru bagi meningkatkan jualan serta menarik lebih ramai pelanggan," katanya.

Ditanya mengapa memilih nama Abang Burn sebagai jenama burger bakarnya dan adakah individu itu wujud, Sabrie menjelaskan, Abang Burn memang wujud dan individu itu adalah pekerja syarikatnya.

"Nama ini (Abang Burn) dipilih kerana merasakan sebutannya yang dilihat moden selain lebih dekat dengan bahasa yang digunakan oleh golongan muda sekarang," katanya sambil menambah, beliau tidak bercadang untuk mendedahkan identiti Abang Burn itu buat masa ini.

Mengenai perancangan masa depan, Sabrie berkata, dalam tempoh 10 tahun akan datang, beliau mahu melihat BBAB sebagai sebuah jenama yang kukuh dan dikenali ramai sama seperti restoran makanan segera antarabangsa lain.

"Pada waktu itu, saya mahu pelanggan menyebut: Mari kita makan di Abang Burn dan bukannya Mari kita makan burger bakar," katanya mengakhiri perbualan.

Beliau berkata, syarikatnya merancang membuka lapan cawangan baru sebelum akhir tahun ini selain bercadang meneroka pasaran Sabah dan Sarawak tahun depan.



► 2012

sertai industri burger bakar

► 13

cawangan restoran dibuka secara francais

► 19

cawangan restoran menerusi syarikat Bumiputera Food Artist Sdn Bhd